Sommaire

FR-BE

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION 60
2 INSTALLATION 63
3 DESCRIPTION DES COMMANDES 65
4 UTILISATION DU FOUR 71
5 ACCESSOIRES DISPONIBLES 73
6 CONSEILS DE CUISSON 74
7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 81
8 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE 86

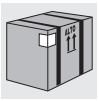
***INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.*

***INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.*

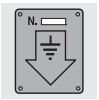
1. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION

CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L'UTILISATION DU FOUR. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EXERCER LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST IMPROPRE.

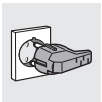
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES QUI SONT INDIQUEES.



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPAREZ LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SEPAREE LE PLUS PROCHE.



LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



DANS LE CAS DE BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE PAR L'INTERMEDIAIRE D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET SERONT RACCORDEES AU CABLE D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE JAMAIS OTER LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.

NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.

Avertissements pour la securite et l'utilisation

FR-BE

IMMEDIATEMENT APRES L'INSTALLATION, CONTROLER LE FOUR SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS CHERCHER A REPARER L'APPAREIL.

APRES CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS S'ASSURER QUE LES MANETTES SE TROUVENT SUR "ZERO" (ETEINT).

NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS DE MISE EN MARCHE ACCIDENTELLE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.

EN COURS D'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.

LA PLAQUE D'IDENTIFICATION AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST VISIBLEMENT POSITIONNEE SUR L'ENCADREMENT DE LA PORTE DU FOUR.

NE JAMAIS ENLEVER LA PLAQUE.

L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE AUX PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES OU SANS AUCUNE EXPERIENCE QUANT A L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SUIVIES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.

CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.

AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.

Le fabricant décline toute responsabilité *en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.*

Avertissements pour la securite et l'utilisation

INFORMATION POUR L'UTILISATEUR

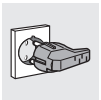
Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, en cas de mise au rebut. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

2. INSTALLATION

2.1 Branchement électrique

S'assurer que le voltage et le dimensionnement correspondent aux caractéristiques figurant sur la plaque située sur l'encadrement de la porte du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée**.

La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

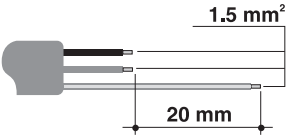


Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible ou à proximité de l'appareil.

Fonctionnement à 220-240V~ : *utilisez un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05RN-F (câble de 3 x 1,5 mm^2).*

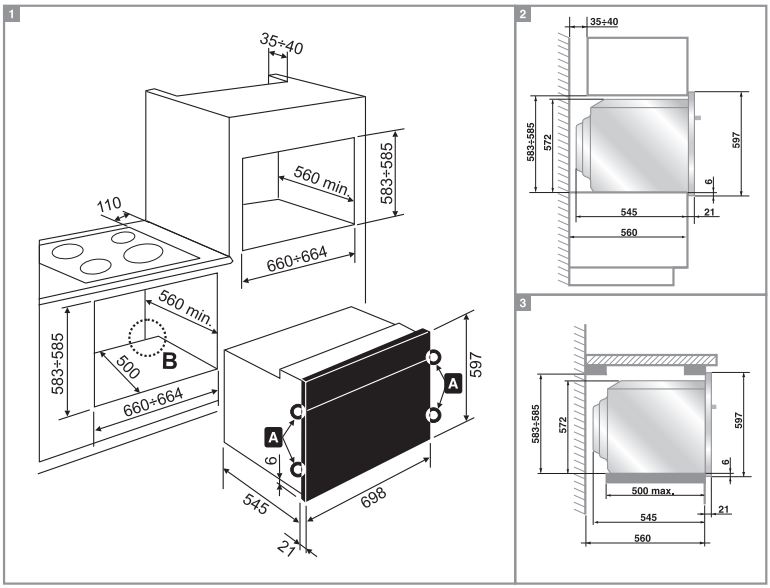
L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher à l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.

2.2 Positionnement du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Respectez les dimensions indiquées dans les figures **1**, **2**, **3**. Pour le positionnement sous les plans de travail, respectez les dimensions indiquées dans la figure**1**-**3**. Pour le positionnement sous des plans de travail recevant des plans de cuisson combinés, il faut respecter une distance minimale de l'éventuelle paroi latérale d'au moins 110 mm d'après la figure **1**. Pour les mises en place en colonne, conformez-vous aux dimensions indiquées dans la figure **1**-**2**, en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Vissez les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. **1**).
Pour les installations sous une table "top", assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture comme celle qui est illustrée dans la figure **1** (réf. **B**). Pour le positionnement et la fixation de la table de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.



N'utilisez pas la porte comme levier pour faire entrer le four dans le meuble.
N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.

3. DESCRIPTION DES COMMANDES

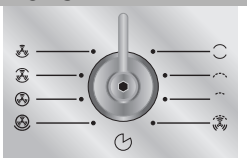
3.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles du four sont réunis sur le panneau frontal.

À la première utilisation après une coupure de courant, appuyer de 1 à 2 secondes sur la touche centrale ⏲ pour habiliter le four à la cuisson.

MANETTE SELECTEUR DE FONCTIONS

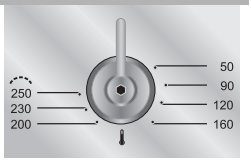
Tournez le bouton dans un sens ou dans l'autre pour choisir l'une des fonctions suivantes :



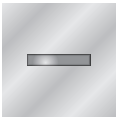
	AUCUNE FONCTION CONFIGUREE
	ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR ET INFERIEUR
	ELEMENT GRILL LARGE
	ELEMENT GRILL ETROIT
	ELEMENT CHAUFFANT SUPERIEUR ET INFERIEUR + ELEMENT CHAUFFANT VENTILE
	ELEMENT GRILL + VENTILATION
	ELEMENT CHAUFFANT SUP. ET INF. + VENTILATION
	ELEMENT GRILL LARGE + VENTILATION
	ELEMENT CHAUFFANT VENTILE
	ELEMENT GRILL ETROIT + VENTILATION
	ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR + VENTILATION

MANETTE DU THERMOSTAT

On effectue le choix de la température en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50**° et **250**°C.

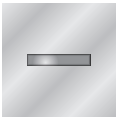


VOYANT THERMOSTAT (ORANGE)



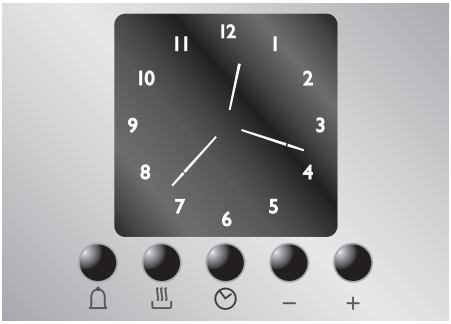
Il s'allume lorsque le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte.
L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.

VOYANT (VERT)



Ce voyant s'allume lorsqu'un élément quelconque du four est sous tension.

3.2 Horloge Analogique Electronique



LISTE DES FONCTIONS	
	TOUCHE DE MINUTERIE
	TOUCHE DE FIN DE CUISSON
	REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ
—	TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR
+	TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 10 signaux sonores qui se répètent 3 fois à intervalles d'une minute environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.

3.2.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche ⏲ on met fin à l'intermittence de l'afficheur. Appuyer de nouveau sur la touche ⏲ pendant 2 secondes ; à présent, on peut commencer le réglage de l'heure actuelle. En pressant les touches de variation de la valeur — ou + à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute.
Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle. 5 secondes après la dernière pression, l'horloge démarre à l'heure sélectionnée.

3.2.2 Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

- En pressant la touche ⏰, l'afficheur s'allume comme dans la figure 1 ;
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches + ou — pour régler la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson (la figure 2 représente 1 heure et 10 minutes de cuisson).
- 5 secondes après la dernière pression, commence le compte à rebours au bout duquel intervient la sonnerie.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure actuelle en pressant une fois la touche ⏰ ; une deuxième pression permet de revenir à l'afficheur de la minuterie.

1

2

À la fin du compte à rebours, arrêtez manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.

Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.

3.2.3 Programmation

Durée cuisson : en pressant le 2e bouton on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tournez le thermostat sur la température souhaitée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, procédez comme suit :

1

2

- Appuyer sur la touche ; l'aiguille se place sur la position 12 et le symbole situé à côté clignote (Fig. 1).
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches + ou — pour sélectionner la durée de la cuisson ; chaque pression de la touche correspond à l'ajout d'une minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment interne s'allumera (la figure 2 illustre une durée d'une heure).
- Une fois que la durée souhaitée est atteinte, la cuisson démarre au bout de 5 secondes à compter d'une pression exercée sur la touche — ou +.
- Sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : Appuyer sur la touche centrale pendant 2 secondes pour annuler la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four.

Attention : il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 12 heures.

Début de la cuisson : il est possible de programmer une durée de cuisson et de définir l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure actuelle). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, procédez comme suit.

- Programmer la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent.
- Dans un délai de 5 secondes après la dernière pression sur les touches — ou + enfoncer de nouveau la touche pour définir l'heure de fin de cuisson. Sur l'afficheur apparaît le symbole clignotant avec les segments internes éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Avec les touches — et + programmer l'heure de fin de cuisson.
- 5 secondes après la dernière pression, l'afficheur indique l'heure actuelle, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments internes éclairés. Tant que l'heure actuelle ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure actuelle atteint celle du début, tous les segments internes commencent à clignoter indiquant que le four a commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour effacer l'ensemble du programme sélectionné, maintenez la touche centrale enfoncée pendant 2 secondes ; si la cuisson a commencé, éteignez le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure actuelle est 7h06, le début de la cuisson est programmé pour 8h00 et la fin de la cuisson pour 9h00.
- À 8h 00, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.

Attention : pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction souhaitées.

3.2.4 Luminosité réduite de l'afficheur

Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, on peut sélectionner la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche . Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche .

4. UTILISATION DU FOUR

4.1 Avertissements et conseils généraux

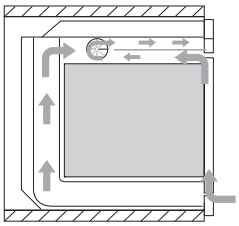
Lors de la première utilisation du four, on recommande de le chauffer au maximum (**250°C**) suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.

Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.

4.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est muni d'un système de refroidissement qui entre en fonction à l'allumage du four.
Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.



4.3 Lampe d'éclairage interne

La lampe du four s'allume :
en ouvrant la porte du four ou en tournant la manette des fonctions sur un symbole quelconque.

4.4 Avertissements

- *La durée de ces cuissons ne doit pas dépasser 60 minutes.*
- *Les cuissons au gril + tournebroche doivent être effectuées avec la porte fermée.*
- *Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.*
- *Durant l'utilisation du four, sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées.*
- *Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*

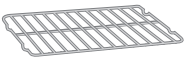
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de **4 glissières** permettant de positionner les plats et les grilles à des hauteurs différentes.

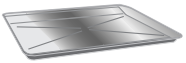
Sur certains modèles, ces accessoires ne sont pas prévus.

Grille : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

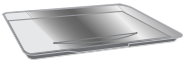
Grille pour lèchefrite : elle sert à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson de mets susceptibles de couler.



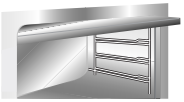
Lèchefrite four : elle permet de récupérer des graisses écoulées des plats posés sur la grille supérieure.



Plat pâtisserie : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.

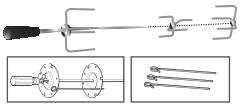


Protection supérieure : si on l'extrait, il est plus facile d'effectuer le nettoyage à l'intérieur du four.



Pince en tube rond chromé : permet de sortir à chaud les grilles et les lèchefrites.

Broche : utile pour la cuisson du poulet, des saucisses et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



Supports du tournebroche : les introduire dans les trous de la lèchefrite du four avant d'utiliser la broche.

Accessoires sur demande
Demandez les accessoires d'origine aux Centres d'assistance Agréés.

6. CONSEILS DE CUISSON

Il est conseillé de toujours préchauffer le four en fonction ventilée à une température supérieure de 30/40°C à la température de cuisson. Cela permet de réduire considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

6.1 Cuissons traditionnelles

SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	**50 ÷ 250°C**

Ce système classique de cuisson envoyant la chaleur par le dessus et le dessous, est indiqué pour cuire des aliments sur un seul niveau.
Préchauffez le four jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Mettez le plat au four uniquement après l'extinction du voyant du thermostat.
Placez directement la viande surgelée au four sans la décongeler préalablement. Comme seule précaution, sélectionnez une température plus basse de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.

6.2 Cuissons par brassage d'air chaud

SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	**50 ÷ 250°C**

Ce système est indiqué pour la cuisson sur plusieurs niveaux, également avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans transmissions du goût ni des odeurs.
La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur.

Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.

6.3 Cuissons au gril

SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	250

Permet de gratiner rapidement les aliments. Pour les cuissons rapides et de petites quantités d'aliments, placez la grille sur la quatrième glissière à partir du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les cuissons au gril, placez la grille sur les glissières inférieures en fonction de la grandeur des morceaux.

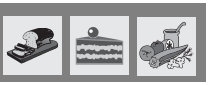
Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.

6.4 Cuissons au gril avec brassage d'air chaud

SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	**200**

Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité.
Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.

6.5 Cuissons délicates

	
SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT	**50 ÷ 250°C**

Ce type de cuisson, pour lequel le préchauffage du four en fonction ventilée est vivement conseillé, est particulièrement indiqué pour compléter la cuisson d'aliments à la base ou pour des cuissons qui demandent la chaleur surtout dans la partie inférieure. Il est conseillé d'introduire la lèchefrite dans le guide inférieur.

6.6 Décongélation

SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT SUR	**0**

Le seul flux d'air assuré par le ventilateur entraîne une décongélation plus rapide des aliments. L'air en mouvement à l'intérieur du four est à température ambiante.

La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût ni l'aspect des mets.

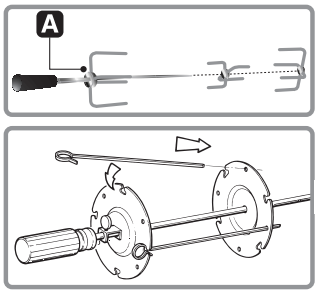
6.7 Cuissons au tournebroche

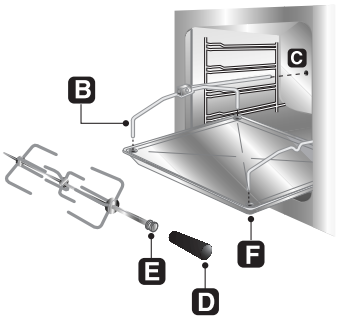
SELECTEUR DE FONCTIONS	
THERMOSTAT SUR	**200**

Préparer la tige du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquer les vis **A** des fourchettes. Introduire les supports **B** dans les trous de la cuvette **F**. Enlever la poignée **D** et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur l'auge du support **B** du côté droit. Introduire complètement la cuvette dans le four jusqu'à ce que la pointe de la tige du support **B** du côté gauche pénètre dans le logement **C** d'entraînement du moteur du tournebroche sur la paroi postérieure du four. Verser un peu d'eau sur la cuvette pour éviter la formation de fumée.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.

Les clignotements réguliers du voyant du thermostat durant la cuisson sont normaux et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.





6.8 Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur et tiennent compte du préchauffage du four.

CUISSONS TRADITIONNELLES

	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
ROTI D VEAU	2	170 - 200	30 - 40 PAR KG.
ROTI DE BŒUF	2	210 - 240	30 - 40 PAR KG.
ROTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 PAR KG.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE - DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT D'AGNEAU	2	170 - 200	40 - 50
POISSON	1 - 2	170 - 200	SUIVANT LES DIMENSIONS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
GATEAUX			
PATE BRISEE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
SAVARIN	1 - 2	165	35 - 45
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTE AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30
GATEAU "PARADISO"	1 - 2	170	60
TARTE AUX POMMES	1 - 2	190	60
GATEAU DE RIZ	1 - 2	180	60

CUISSON AU GRIL

	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
COTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET MIGNON	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BŒUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
DEMI POULET	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES DE VIANDE	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3

CUISSON A AIR CHAUD

	POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
PATES			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 220	20 - 25
VIANDES			
ROTI D VEAU	2	150 - 170	65 - 90
ROTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
ROTI DE BŒUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BŒUF	2	160 - 180	35 - 45
ROTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET ROTI	2	170	70 - 90
CANARD	2	160 - 170	100 - 160
DINDE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SUIVANT LES DIMENSIONS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7
GATEAUX			
SAVARIN	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
PATE BRISEE	2 - 3	170 - 180	20
GATEAU DE RIZ	2 - 3	170	60
TARTE AUX POMMES	2 - 3	180	60
GATEAU "PARADISO"	2 - 3	160	60

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.

7.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

7.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

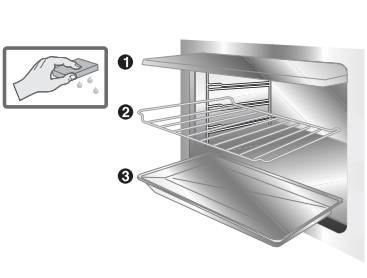
Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou acides à base de chlore.
Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

7.1.2 Tâches ou résidus de nourriture

Evitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.
Utiliser des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique.
Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
Evitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longuement, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

7.2 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Extraire toutes les parties amovibles.



- Nettoyer la grille du four ainsi que les glissières latérales à l'eau chaude et aux détergents non abrasifs, rincer et sécher.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 7.4 Démontage de la porte)

7.3 Nettoyage du four à panneaux autonettoyants (sur certains modèles uniquement)

Le four est équipé de panneaux en émail autonettoyant continu.
Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son efficacité dans le temps.

7.3.1 Utilisation des panneaux autonettoyants

Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments ni odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, afin de permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, lorsque le four aura refroidi, seront ensuite éliminés avec une éponge humide.

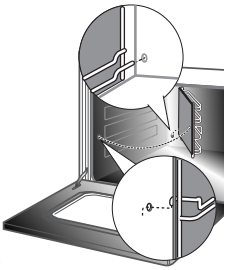
7.3.2 Entretien des panneaux autonettoyants

Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. N'utiliser qu'une éponge humide pour ne pas altérer les caractéristiques de l'émail qui recouvre les panneaux.

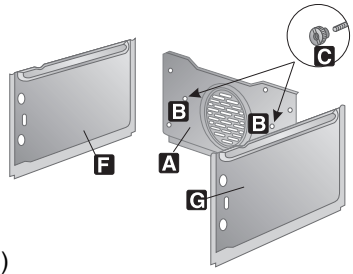
7.3.3 Démontage des panneaux autonettoyants

Enlever tous les accessoires de l'intérieur du four et effectuer les opérations suivantes :

1 Retirer les grilles latéraux (fig.1) ;
2 Extraire les panneaux latéraux "**F**" et "**G**" (fig. 2) ;
3 Extraire le panneau postérieur "**A**" après avoir dévissé les bagues filetées "**C**" (fig. 2) ;
4 Remonter les panneaux en les reportant aux conditions d'origine.



1)

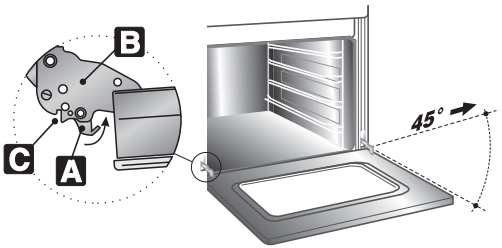


2)

7.4 Démontage de la porte

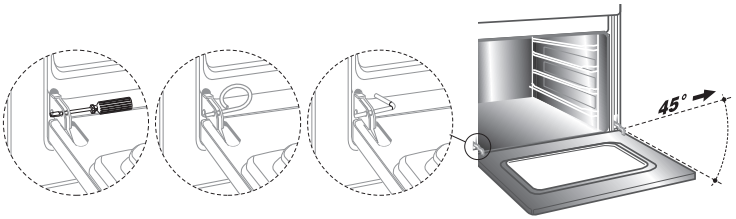
7.4.1 Avec des leviers mobiles de type 1

Avec la porte complètement ouverte, soulevez les leviers **A** des deux charnières contre les charnières **B** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité de ces dernières. Lever la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Si les charnières ne se sont pas bloquées, répéter l'opération en soulevant les leviers **A** et en maintenant la porte légèrement soulevée. Pour le remontage, enfiler les charnières **B** dans les fentes prévues, puis laisser la porte se poser vers le bas en s'assurant qu'elle est bien bloquée dans les fentes **C** et baisser les leviers **A**.



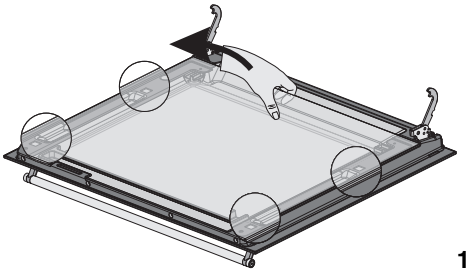
7.4.2 Démontage avec pivots

Ouvrez complètement la porte et introduisez les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermez la porte d'un angle d'environ 45°, soulevez-la et sortez-la de son logement. Pour le remontage, enfilez les charnières dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas et sortez les pivots. Si on les perd, on peut aussi utiliser deux tournevis.

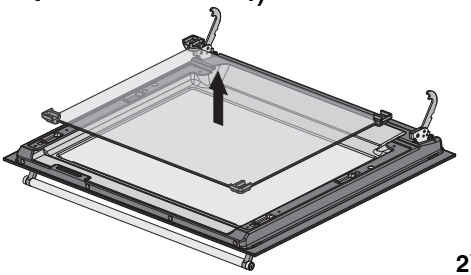


7.5 Démontage des verres

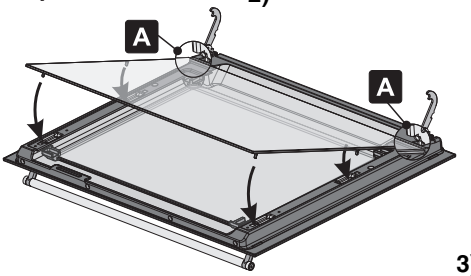
Elles doivent toujours rester bien propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après. Après avoir ouvert et bloqué la porte d'après le paragraphe "7.4 Démontage de la porte", démontez la vitre interne en faisant levier, d'après la figure 1, et décrochez les 4 goujons qui fixent la vitre à la porte. Si votre four est muni de la vitre intermédiaire (figure 2) vous pouvez l'extraire, simplement en la soulevant vers le haut. Après le nettoyage, positionnez d'abord la vitre intermédiaire, si votre four en est muni, puis installez la vitre interne, d'après la figure 3, dans les logements dans la porte du four (voir rep. **A** figure 3). Après le positionnement de la vitre sur la porte, exercez une légère pression au niveau des 4 goujons de fixation.
Si, au cours de ces opérations, la porte devait se fermer, rebloquer une des charnières comme décrit au paragraphe "7.4 Démontage de la porte". Les vitres peuvent maintenant être lavées séparément.



1)



2)



3)

Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

Attention : avant d'extraire les vitres, vérifiez si la porte est bloquée en position ouverte comme on le décrit aux paragraphes "7.4 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.

Pour réassembler les vitres de la porte, suivez les instructions fournies dans le sens inverse du démontage.
ATTENTION: Ne pas utiliser le four sans avoir monté les vitres : la surface extérieure de la porte chauffe excessivement

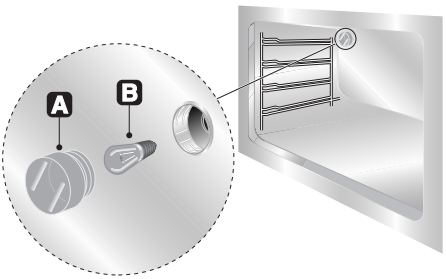
8. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.

8.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlever la protection **A** en la dévissant en sens inverse horaire, remplacer l'ampoule **B** par une ampoule semblable. Remontez le cache de protection **A**.



N'utilisez que des ampoules spéciales four (T 300 °C).

8.2 Les joints de la porte du four

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.
À la fin du nettoyage, remonter le joint en tenant horizontalement le côté le plus long et introduire la languette dans leurs trous respectifs, en commençant par les languettes supérieures.